

Osso bucco



élaborée



Préparation : 10 mn



Pour 4 personnes



cuisson : 45 min

INGREDIENTS

4 à 6 tranches de jarret de veau avec os
1 gros oignon
3 tomates
1 grosse gousse d'ail
1 branche de thym
2 feuilles de laurier
1 boîte de pulpe de tomate
1 verre de vin blanc (ou du rosé !)
15 cl d'eau
4 brins de persil plat
sel
poivre
paprika doux
huile d'olive

- Dans une cocotte , faire dorer à feu vif dans l'huile d'olive les tranche de jarret des 2 côtés
- Quand elles sont bien colorées, les retirer et ajouter l'oignon finement émincer , le faire colorer en remuant et en décollant les sucs de cuisson de la viande
- Ajouter les tomates préalablement débarrassées de leur peau et coupées en quartiers, remuer et laisser cuire 2-3 minutes en remuant avec une spatule en bois de temps en temps .
- Ajouter la gousse d'ail dégermée et passée au presse ail , le thym et le laurier, remuer
- Ajouter le verre de vin et laisser réduire à feu vif, remettre les tranches d'osso bucco dans la cocotte , remuer pour enrober les morceaux du mélange oignon/tomates
- Saler, poivrer , ajouter le paprika (2 cuillères à soupe au moins) , la boîte de pulpe de tomate, le persil finement ciselé, ajouter l'eau, remuer avec la spatule en bois

Tout est bon chez Gaston !



La Boucherie de Gaston

06 13 36 92 37